

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**OBJETO:** Estudo Técnico Preliminar com o objetivo de pesquisar uma solução para o fornecimento de Pães, Sanduiches, Bolos, Salgados, Roscas, Sucos e Refrigerantes, em atendimento a Prefeitura Municipal de Ribas do Rio Pardo/MS e suas respectivas Secretarias.

**LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:** O presente estudo será elaborado conforme as premissas contidas nos seguintes atos normativos:

- Constituição Federal;
- Lei n. 14.133/2021 – Lei de Licitações;
- Instrução Normativa SEGES/ME n. 65, de 7 de julho de 2021;
- Instrução Normativa TCE nº 88/2018 e alterações posteriores;
- Lei Orçamentária Anual;
- Lei de Diretrizes Orçamentárias;
- Plano Plurianual;
- Decreto Municipal n. 046/2023.

### 1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A secretaria de saúde para atendimento ao objeto, busca a contratação de empresa especializada para pães, bolos, salgados, roscas, sucos e refrigerantes, para atendimento das demandas do hospital municipal e demais unidades de saúde.

Assim, justifica-se considerando que se tratam de produtos indispensáveis na área da saúde por sua natureza, que serão utilizados no hospital municipal para pacientes internos e funcionários, e nas unidades de saúde.

Também será utilizado para atendimento de campanhas de saúde tanto na área urbana como rural, além de atendimento para cursos, capacitações, campanha de vacina e outros.

Assim, considerando a essencialidade do objeto, se faz necessária a presente contratação para o adequado funcionamento de todas as linhas no âmbito hospitalar e nas demais unidades de saúde, objetivando garantir a disponibilização de alimentação adequada, necessários para o eficiente atendimento de pacientes e servidores da rede municipal de saúde, visando a qualidade dos serviços prestados, o qual reflete diretamente na saúde e bem estar dos pacientes.

Faz-se necessário o fornecimento de pães, sanduíches, bolos, salgados e outros, com finalidade de atender as demandas da secretaria de empreendedorismo, tais produtos são imprescindíveis para o desenvolvimento das ações e atividades desempenhadas em diversos setores, servirão para dar continuidade às constantes demandas de maneira eficiente e acessíveis. As atividades realizadas pela secretaria como reuniões, treinamentos, oficinas e ações exigem o fornecimento de lanches para os participantes e equipes, para o bem estar dos envolvidos e realização das atividades de forma eficiente. Além disso, dará suporte as tarefas e ações operacionais necessárias ao bom andamento desta secretaria.

Muitas vezes, a equipe da Secretaria de obras estão engajadas em atividades externas que demandam um esforço físico considerável. O fornecimento de lanches rápidos e bebidas ajuda a garantir que esses funcionários possam se alimentar adequadamente, mesmo quando não tem fácil acesso a restaurantes ou cantinas. A disponibilização de alimentos e bebidas é um gesto que contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e motivador, melhorando o bem-estar geral dos colaboradores e fortalecendo o espírito de equipe.

Nos últimos oito meses a secretaria teve um aumento considerável no número de servidores, a secretaria contava com menos de 80 servidores ativos, e atualmente esse número ultrapassou 120. Esses funcionários estão envolvidos em atividades que incluem deslocamentos para áreas rurais durante toda a semana, onde é essencial que levem alimentos em perfeito estado para o consumo no local de trabalho. Além disso, há trabalhadores que executam serviços na cidade e também consomem esses alimentos. Oferecer um bom café da manhã para os funcionários é de suma importância, trazendo benefícios ao iniciar a jornada de trabalho.

A ampliação da equipe ocorreu principalmente pela efetivação de novos servidores por meio do concurso público e processos seletivos, em resposta a alta demanda que nossa cidade tem enfrentado, especialmente devido a instalação da maior fábrica de celulose do mundo em nosso município.

A presente demanda faz-se imprescindível para atender a secretaria de esporte e turismo em eventos institucionais, trabalhos de capacitação, reuniões prolongadas e palestras, garantindo, assim, a saúde e bem estar de servidores e convidados participantes. Como o tempo de duração dos eventos são longos, faz-se necessário uma pausa para que os níveis de energia e atenção sejam reparados e o cansaço não se instale entre os participantes, fato que levaria a dispersão. Portanto, a presente contratação pode, não raro, contribuir com o aumento de produtividade em reuniões extensas, além de estimular a criatividade dos envolvidos após a pausa. Além disso, a oferta de lanches nas pausas promoverá a interação entre os participantes, contribuindo para a saúde física e o bem estar, além de ensejar o melhor rendimento na capacidade cerebral dos participantes dos eventos.

A demanda foi elaborada a partir das necessidades da Secretaria de Assistência Social e Habitação e seus departamentos, sendo, que o fornecimento de produtos de panificação é necessário em razão da necessidade em adquirir os produtos que serão utilizados em diversos eventos como: (reuniões, cursos, palestras, treinamentos, etc...) a serem realizados por esta Secretaria, visto que em todas as unidades atendidas pela Secretaria de Assistência Social e Habitação, também necessitam durante os eventos, que ocorrem semanalmente com a oferta de lanches para os usuários dos nossos programas sociais, entre eles, os serviços de convivência que tem como público alvo, os idosos, crianças e adolescentes, casa de acolhimento Pequeno Príncipe que acolhe crianças e adolescentes em situação de graves violações de direitos, atua com capacidade máxima com oferta de no mínimo 03 refeições diárias e os CRAS com o grupo de gestantes.

Nesse contexto, percebe-se a grande demanda de lanches para suprir as necessidades, visto que os fornecimentos dos lanches servem para os diversos eventos dessa Secretaria e setores vinculados a ela, sendo estes: Centro dos Idosos, Centro Social, CRAS Central, CRAS Estoril, Casa de Acolhimento, CREAS, Conselho Tutelar e Casa de Passagem.

Assim, é de fundamental importância a aquisição dos produtos, para que a Secretaria possa exercer suas atividades com qualidade.

A aquisição de pães, sanduíches, bolos, salgados, sucos e refrigerantes é essencial para atender às necessidades das reuniões, eventos e treinamentos organizados pela Secretaria de Gestão de Governo de Ribas do Rio Pardo. Estes itens são fundamentais para garantir o bem-estar dos participantes, proporcionando um ambiente mais acolhedor e favorável à concentração e produtividade durante os encontros.

Os alimentos e bebidas adquiridos serão destinados a diversas ocasiões, tais como:

- Reuniões de planejamento e estratégia;
- Treinamentos e capacitações para servidores;
- Eventos comemorativos ou de integração;
- Visitas de autoridades ou parceiros institucionais.

Além disso, a disponibilização desses itens é uma prática comum em órgãos públicos, pois contribui para a manutenção de um ambiente saudável e receptivo, fortalecendo as relações institucionais e o comprometimento dos servidores e convidados.

Por fim, destaca-se que a aquisição será realizada de acordo com as normas vigentes, garantindo a transparência e a correta aplicação dos recursos públicos.

Esta justificativa tem como objetivo detalhar a necessidade de aquisição de gêneros de padaria para atender setores da Secretaria de Educação - Alunos das escolas municipais, os participantes de cursos pedagógicos e treinamentos administrativos promovidos pela nossa instituição. O objetivo é garantir que todos os envolvidos tenham acesso a alimentos adequados durante as atividades, contribuindo para uma experiência mais produtiva e satisfatória.

Os cursos pedagógicos e treinamentos administrativos são essenciais para o desenvolvimento profissional e a capacitação contínua dos colaboradores e educadores. A oferta dos gêneros promove momentos de intervalo com alimentos que proporcionam oportunidades para interações informais, promovendo a troca de conhecimentos e experiências entre os participantes.

A compra de gêneros de padaria, como pães, bolos, biscoitos e bebidas, foi planejada com base na quantidade de alunos, participantes esperados e na duração dos cursos e treinamentos. A seleção

dos itens considera a necessidade de fornecer opções que atendam às diversas preferências e necessidades alimentares.

Considerando a importância de proporcionar aos alunos produtos variados, que compõe a alimentação escolar e um ambiente agradável e produtivo para os cursos pedagógicos e treinamentos administrativos, a compra de gêneros de padaria é uma medida que atende a essa necessidade. A oferta desses alimentos contribuirá significativamente para o bem-estar e a eficácia das pessoas atendidas.

## **2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação da empresa responsável pelo fornecimento objeto deste estudo deverá ocorrer seguindo aos ditames previstos na Lei Federal n. 14.133/21, observando-se especialmente as seguintes questões:

### **Requisitos que versam sobre os produtos a serem fornecidos:**

O objeto deverá ser entregue pela contratada no perímetro urbano do município de Ribas do Rio Pardo – MS, nos endereços constantes na Autorização de Fornecimento (AF) ou Ordem de Serviço (OS).

Quanto a entrega bem como as quantidades, deverá ser executada de acordo com o estabelecido neste termo de referência, obedecendo os critérios de qualidade e prazo.

A entrega deverá ser feita em até 7 dias após emitida autorização de fornecimento, estando os objetos deste termo de referência em perfeito estado de conservação e devidamente lacrados, seguindo todas as normas de segurança.

Os alimentos deverão ser, obrigatoriamente, com produtos de primeira qualidade, observando-se às boas práticas de fabricação, não podendo ser servidos alimentos frios, engordurados ou apresentando características impróprias ao consumo, zelando sempre pela qualidade dos produtos a serem fornecidos.

Os alimentos deverão ser fornecidos nos padrões técnicos e sanitários recomendados, observando-se os critérios de higienização durante o pré preparo dos alimentos.

Utilizar utensílios e proteção nas mãos e cabeças para manipulação dos alimentos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

Os produtos deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens fechadas e em perfeitas condições para o armazenamento, sendo que, a falta do mesmo implicará em recusa de recebimento por parte do Requisitante.

O veículo que será utilizado para o transporte dos alimentos deverá estar em perfeitas condições de higiene e limpeza, assim como, os produtos não deverão ser transportados com outros que não sejam da mesma espécie, a fim de preservar sua qualidade e evitar riscos de contaminação.

**Requisitos que versam sobre a sustentabilidade:**

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

**Requisitos que versam sobre a indicação de marca ou modelo:**

Não foram indicadas marcas ou modelos, tendo em vista que não se encontram presentes os requisitos previstos no inciso I, do art. 41, da Lei 14.133/2021.

**Requisitos que versam sobre a apresentação de amostras:**

Não foi identificada a necessidade de exigência de apresentação de amostras para a presente contratação.

**Requisitos que versam sobre a subcontratação do objeto:**

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Requisitos que versam sobre a garantia da contratação:**

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

**Da participação de consórcio:**

Não será admitida a participação de consórcios.

**CONSÓRCIO:** Como regra, é possível a participação de consórcios em procedimentos licitatórios, nos termos do art. 15 da Lei n. 14.133, de 2021. Porém, o mesmo artigo prevê a possibilidade de apresentação de justificativas no procedimento licitatório para vedação da participação dos consórcios.

Assim, trata-se, portanto, de escolha discricionária do ente licitante que, avaliadas as circunstâncias de cada caso, decidirá pela participação ou não de empresas consorciadas.

Portanto, considera-se a restrição de participação de consórcios a opção acertada no caso em que se cuidem de objetos comuns, amplamente comercializados por diversas entidades empresariais, e que tenderia a cercear as possibilidades de competição.

Ademais, no caso em estudo, não há escassez de empresas que forneçam o objeto do certame, tampouco é gravado de complexidade que torne problemática a competição, sendo desnecessário o consorciamento entre empresas, que poderia ainda prejudicar a conquista da conjugação do menor preço e do melhor serviço, comprometendo a regularidade e a qualidade da alimentação fornecida.

Outrossim, o fornecimento dos itens de padaria não requer a conjugação de esforços de empresas para viabilizar a participação no certame. Ademais, sendo a licitação subdividida em itens, as licitantes poderão, se assim for de seu interesse, apresentar proposta para apenas um dos produtos, buscando, dessa forma, ampliar ao máximo a disputa e a competitividade do certame.

Desta feita, considerando que a licitação será realizada com a premissa, também, de gerar renda e emprego em todos os municípios do Estado, tornando as aquisições públicas um fator importante no desenvolvimento local, não há de se incorrer no risco de afastar as empresas locais, capazes de satisfazer (sozinhas) todas as exigências do certame e com potencialidade de ofertar preços



competitivos e produtos de qualidade, uma vez que, sediadas localmente, possuem cadeia de comercialização mais curta e dinâmica.

Pelas razões aduzidas, insta informar que a contratação em tela não admitirá a participação de pessoa jurídica em consórcio.

### **Classificação quanto ao acesso:**

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (Lei de acesso à informação), o presente Estudo não se classifica como sigiloso.

### **3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Em relação à estimativa de quantitativos, observa-se que o procedimento em questão se refere a um Sistema de Registro de Preços. Para a definição da métrica, foi utilizado o quantitativo do processo anterior, formalizado em 2023, sob o número 103/23, conforme Anexo 'B' deste. No referido processo, considerou-se o quantitativo do processo de 2023, porém houve a necessidade de acréscimos em razão da abertura de novas escolas, novas unidades de saúde e ao aumento no número de funcionários em decorrência de concurso público recente.

Os quantitativos do presente Estudo encontram-se detalhado no Anexo “A” deste, resultando na tabela abaixo:

tem	Descrição do Produto	Qte	Unid.
1	BAGUETE (UNIDADE) – pão francês de aproximadamente 20cm, recheado de patê de frango, cenoura ralada e alface, montado, e entregue em embalagem com tampa.	7820	UN
2	BOLO COMUM - EM PLACAS - tipo pão de ló, sabor baunilha, já assadas, nas dimensões 36 X 46 cm, por 3,5 cm de espessura. O bolo não pode se apresentar abatulado ou queimado, deve apresentar textura macia, confeccionado com matéria prima de boa qualidade, conforme as especificações exigidas.	250	UN
3	BOLO SIMPLES – tipo caseiro, assado, de sabores variados (cenoura, mandioca, fubá, chocolate, laranja, formigueiro), conforme solicitado pela contratante. Em formato arredondado com furo no meio, sem recheio. Pesando em média 500g. Acondicionado em embalagem com tampa.	1490	UN
4	MISTO FRIO PRONTO (UNIDADE) – pão francês (50g) com 1	19050	UN





PREFEITURA MUNICIPAL

**RIBAS DO RIO PARDO**

FLS. \_\_\_\_\_

PROC. \_\_\_\_\_

RUB. \_\_\_\_\_

	fatia de presunto (15g) e 1 fatia de muçarela (15g). Embalado individualmente em plástico leitoso.		
5	PÃO COM MORTADELA PRONTO (UNIDADE) – pão francês (50g) com 2 fatias de mortadela (30g): carne bovina nobre, defumada, apresentação fatiada e de primeira qualidade. Embalado individualmente em plástico leitoso.	12700	UN
6	PÃO DE CACHORRO QUENTE (UNIDADE) - peso de 40g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão amassado, queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem o prazo de validade. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	26300	UN
7	PÃO DE CACHORRO QUENTE (UNIDADE) - peso de 60g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão amassado, queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem o prazo de validade. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	1000	UN
8	PÃO DE FORMA (PACOTE) - massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote com no mínimo 400 g.	2710	PCT
9	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – 1 KG: Ingredientes: ovos, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, leite, sal podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo, sem conservantes ou corantes; sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 15 a 20 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma	5600	UN

**Prefeitura Municipal de Ribas do Rio Pardo**

Rua Conceição do Rio Pardo, 1725 – Centro – Ribas do Rio Pardo/MS

CEP: 79180-000

Tel.: 0800 808 1175 20 200 150

www.ribasdoriopardo.ms.gov.br



	indelével. Embalagem Secundária: caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 kg, contendo data de fabricação e validade, número do lote e condições de armazenagem; o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmica com temperatura de - 12° C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.		
10	PÃO FRANCÊS (KG), fresco, em bisnaga, pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado c/ matéria prima de 1ª primeira qualidade, elaborado c/ farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.	17650	KG
11	PÃO MANDI (KILO) - É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas.	4500	KG
12	REFRIGERANTE - SABOR COLA (PET - 2 LITROS) - Bebida não alcoólica, à base de água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína e aroma caramelo IV, com PH ácido de 2,7 a 3,5. Acondicionada em embalagem plástica original de fábrica, garrafa pet com 02 litros, contendo externamente especificação do produto, dados do fabricante, n° do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	1850	UN
13	REFRIGERANTE - SABOR GUARANÁ (PET - 2 LITROS) - Bebida não alcoólica, à base de água gaseificada, açúcar e extrato vegetal de guaraná, acidulante ácido cítrico, aromatizante e corante caramelo. Acondicionada em embalagem plástica original de fábrica, garrafa pet com 02 litros, contendo externamente	1450	UN



	especificação do produto, dados do fabricante, n° do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
14	REFRIGERANTE - SABOR LARANJA (PET - 2 LITROS) - Bebida não alcoólica, à base de água gaseificada, açúcar e suco concentrado de laranja e maçã, vitamina C, regulador de acidez. Acondicionada em embalagem plástica original de fábrica, garrafa pet com 02 litros, contendo externamente especificação do produto, dados do fabricante, n° do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	200	UN
15	ROSCA DOCE (UNIDADE) – ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar e leite. Assada, formato tipo trança – coberta com leite condensado e coco. Serão rejeitadas roscas mal assadas, achatadas, queimadas, amassadas e embatumadas aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Peso mínimo de 470 g. Entregue envolta com plástico filme pvc.	820	UN
16	SALGADOS VARIADOS ASSADOS (CENTO) - tipos: empada de frango, pão de queijo, esfirra de carne moída e enroladinho de salsicha, sendo os sabores previamente escolhidos pela contratante. Com média de peso de 20 g por unidade aproximadamente. Em perfeito estado de conservação, com excelência de qualidade. Acondicionado em embalagem com tampa.	1880	CENTO
17	SALGADOS VARIADOS FRITOS (CENTO) - tipos: coxinha de carne moída, risolis de frango e bolinha de queijo, sendo os sabores previamente escolhidos pela contratante. Com média de peso de 20 g por unidade aproximadamente. Em perfeito estado de conservação, com excelência de qualidade. Acondicionado em embalagem com tampa.	1900	CENTO
18	SUCO DE LARANJA INTEGRAL (900 ML) - suco de laranja integral, pasteurizado, sem adição de conservantes ou adoçantes, obtido a partir do beneficiamento de laranjas sadias, classificadas e selecionadas. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico.	1650	UN
19	SUCO DE UVA INTEGRAL (900 ML) - néctar de uva, pasteurizado, é obtido da dissolução em água potável (tratada e filtrada), da parte comestível da uva (57% de polpa) e açúcar líquido invertido, adicionado de acidulante cítrico (INS 330). Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico.	1650	UN



#### **4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR**

Após a verificação dos objetos demandados e dos requisitos da contratação (apresentados no item anterior), a EQUIPE DE PLANEJAMENTO identificou algumas características são elas:

O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

O SRP é uma alternativa viável e bem conhecida entre as empresas do ramo;

Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

Existe a possibilidade de alguns dos bens demandados serem supridos por meio de doação, contudo, esta EQUIPE DE PLANEJAMENTO não dispõe de conhecimento sobre instituições doadoras e desconhece regulamento Institucional que aborde esta temática;

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

A aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

Adquirir itens de padaria por meio de uma modalidade de aquisição organizada e sistemática oferece diversas vantagens para esta administração. Algumas dessas vantagens incluem:

Redução de Custos: Ao comprar em grande quantidade ou por meio de contratos de fornecimento, é possível obter preços mais competitivos e melhores condições de pagamento, resultando em economias significativas;

**Eficiência Administrativa:** Processos de aquisição bem estruturados e planejados reduzem a necessidade de compras emergenciais e de última hora, simplificando a gestão de estoques e permitindo um planejamento mais eficiente;

**Controle de Qualidade:** Ter um processo de aquisição padronizado garante que os itens adquiridos atendam aos critérios de qualidade estabelecidos, evitando a compra de produtos de baixa qualidade que podem afetar a produtividade;

**Consistência nos Fornecimentos:** Contratos de fornecimento contínuo asseguram que os itens de padaria estejam sempre disponíveis, evitando interrupções no trabalho devido à falta de suprimentos;

**Facilidade de Reposição:** Um sistema organizado de aquisição permite monitorar o estoque de maneira mais eficaz, facilitando a reposição automática dos itens conforme necessário;

**Transparência e Rastreabilidade:** Um sistema de aquisição bem documentado proporciona maior transparência e rastreabilidade nas compras, facilitando auditorias e controle interno;

**Planejamento Orçamentário:** A aquisição organizada permite um melhor planejamento orçamentário, uma vez que os custos são previsíveis e podem ser distribuídos ao longo do tempo de forma mais controlada.

Ao optar pela aquisição dos itens de padaria, garantimos uma solução mais econômica, eficaz, segura e transparente, mantendo a eficiência e qualidade dos alimentos ofertados aos servidores, alunos e população.

Conforme disciplina o art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2021, bens e serviços comuns são aqueles que o seu padrão de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, senão, vejamos:

*Art. 6º (...)*

*XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;*

Assim, observa-se que, os itens que se pretende adquirir na presente licitação são comuns, pois, às especificações técnicas foram devidamente realizadas e são usuais de mercado.

No mesmo sentido, o mesmo artigo supramencionado, em seu inciso XLI, disciplina que o pregão é a modalidade obrigatória para aquisições de bens e serviços comuns, *in verbis*:

*XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*

Neste sentido, a única solução para atender a demanda presente neste estudo é a realização de pregão, na modalidade eletrônica, para realizar às aquisições que se pretende.

Não obstante, o citado art. 6º também define o Sistema de Registro de Preços, como sendo:

*XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou **licitação nas modalidades pregão ou concorrência**, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, a obras e a **aquisição e locação de bens para contratações futuras**; (grifo nosso)*

A Lei 14.133/2021, inclusive, define o Sistema de Registro de Preços como preferível para às aquisições e contratações, nos termos do inciso II do art. 40.<sup>1</sup>

O registro de preços é um sistema auxiliar da licitação, conforme estipula o inciso IV do art. 78 da Lei 14.133/2021 e deve respeitar as regras dispostas nos arts. 82 a 86 da NLL e no regulamento municipal acerca da matéria.

Assim, diante dos fatos acima narrados, a presente licitação deverá ser realizada através do pregão eletrônico através do Sistema de Registro de Preços, para que as aquisições possam ocorrer

---

<sup>1</sup> Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:  
II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;



conforme a necessidade da administração e as demais secretarias, que é, de forma parcelada e futura.

**Da especificação dos itens – catálogo:**

Nas licitações realizadas por este Órgão Público, a utilização do Catálogo do governo Federal vem sendo utilizada, em respeito ao inciso II do art. 19 da Lei n. 14.133/21.<sup>2</sup>

Entretanto, no presente caso, em detida análise da especificação até então utilizada por este órgão para as suas contratações do objeto em comento, observou-se, em relação a descrição detalhada do CATMAT algumas divergências textuais.

No momento, não há tempo hábil para realização de análise aprofundada por parte desta administração quanto ao atendimento ou não da especificação do CATMAT, assim, optou-se pela utilizada da especificação utilizada pelo órgão público Municipal.

Não obstante, a justificativa acima narrada encontre-se em estreito respeito aos §§1º e 2º do art. 19 c/c 1º, inciso I, do art. 40 da Lei de Licitações, senão, vejamos:

*§ 1º O catálogo referido no inciso II do caput deste artigo **poderá** ser utilizado em licitações cujo critério de julgamento seja o de menor preço ou o de maior desconto e conterà toda a documentação e os procedimentos próprios da fase interna de licitações, assim como as especificações dos respectivos objetos, conforme disposto em regulamento.*

*§ 2º A não utilização do catálogo eletrônico de padronização de que trata o inciso II do caput ou dos modelos de minutas de que trata o inciso IV do caput deste **artigo deverá ser justificada por escrito e anexada ao respectivo processo licitatório.***

---

<sup>2</sup> Art. 19. Os órgãos da Administração com competências regulamentares relativas às atividades de administração de materiais, de obras e serviços e de licitações e contratos deverão:

II - criar catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, admitida a adoção do catálogo do Poder Executivo federal por todos os entes federativos;



**Art. 40 (...)**

§ 1º O termo de referência deverá conter os elementos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º desta Lei, além das seguintes informações:

I - especificação do produto, **preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização**, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;

No caso concreto, a utilização da especificação técnica do órgão municipal é a que melhor se adequa, já que visa a manutenção da solução até aqui adotada, que atende de forma plena às necessidades públicas.

A utilização de outra especificação que não a até utilizada demandaria uma análise pormenorizada, o que, não é possível no momento, por isso, a manutenção da especificação utilizada por este órgão público é a solução que se impõe e garante eficiência.

**5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Levando-se em consideração as soluções disponíveis no mercado, aquela que mais se apresentou viável no presente estudo é a realização de **LICITAÇÃO, pela modalidade PREGÃO ELETRÔNICO fundada, no inciso I, do art. 28, da Lei 14.133/2021, para a contratação de empresa especializada para aquisição de Pães, Sanduiches, Bolos, Salgados, Roscas, Sucos e Refrigerantes, em atendimento as necessidades da Prefeitura Municipal de Ribas do Rio Pardo/MS e suas respectivas secretarias, através de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, seguindo às normas dos art. 82 a 86 do mesmo diploma legal.**

Critério de julgamento pelo **menor preço por item**.

A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

Eventual contrato oriundo da Ata de Registro de Preços terá sua vigência nele estabelecida, nos termos do art. 105 da Lei 14.133/2021.

O fornecimento destes bens não é enquadrado como continuado.

A contratação, se aprovada de ser realizada nos termos propostos neste Estudo Técnico Preliminar, deverá se aperfeiçoar atendendo-se os requisitos expressos no tópico 2 do presente expediente e nos moldes do Termo de Referência.

Para o devido controle e certificação de adequação das especificações dos itens entregues pela contratada, a Administração deverá designar gestor e fiscal do contrato.

No mais, a solução administrativa ora estudada é capaz de se justificar tecnicamente, por tudo que já fora exposto nos tópicos anteriores.

#### **Manutenção e à assistência técnica:**

Não se aplica ao presente caso.

#### **Habilitação:**

Os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira serão conforme o disposto na Lei 14.133/2021, art. 65 e seguintes.

Além dos requisitos previstos em lei a contratada também deverá apresentar, para os fins de ser habilitada sob o prisma técnico, os seguintes documentos:

- a) Alvará de Licença Sanitária**, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede da empresa licitante, em conformidade com a Resolução N. 80/2020/SES/MS e artigos 198, §§ 2º e 3º, 206 e 207, da Lei n. 1.293 /92.
- b) Atestado de Capacidade Técnica**, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta e/ou empresa privada que comprove, de maneira satisfatória, já ter entregue itens semelhantes ao licitado, em outras oportunidades.

**JUSTIFICATIVA ALVARÁ:** Nos termos da legislação aplicada ao tema, para comercialização de gêneros alimentícios há a necessidade de controle sanitário, através da emissão do alvará de licença sanitária, artigos 198, §§ 2º e 3º, 206 e 207, da Lei n. 1.293 /92.

**JUSTIFICATIVA ATESTADO:** O art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021, não estabelece exigências de qualificação técnico-operacional ou técnico-profissional para o caso de contratações cujo objeto seja a aquisição de bens, tratando o dispositivo legal apenas das exigências pertinentes às obras e serviços.

Entretanto, o FANACON buscou sanar esta obscuridade emitindo o seguinte enunciado, que é o que norteia, atualmente, a ação desta municipalidade nestes casos, in verbis:

"A exigência de documentação que demonstre qualificação técnico-operacional de que trata o inciso II do caput do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 poderá, excepcionalmente, ser efetuada em licitações para aquisição de bens, de forma justificada, em razão das peculiaridades de cada caso concreto." ENUNCIADO 17 FONACON

No presente caso, trata-se de licitação destina a aquisição de itens de padaria, razão pela qual, a necessidade de solicitação do atestado de capacidade técnica é evidente, já que, se trata de alimentos que podem causar prejuízo a saúde dos usuários se manipulados de forma incorreta.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação é necessária e importante para estabelecer previamente as balizas de preços razoáveis no mercado, tornando possível o conhecimento pelo órgão público se a contratação se mostra viável economicamente ou não.

Para se estimar o valor das contratações pretendidas pelas instituições públicas, o Ministério da Economia tem ano após ano editado atos normativos que têm servido como verdadeiro embasamento

para órgãos públicos das mais diversas esferas, eis que tais normas constituem “boas práticas administrativas” a serem aplicadas no segmento público.

Atualmente, a normativa responsável por fornecer subsídios em âmbito federal é a **Instrução Normativa SEGES/ME n. 65, de 07 de julho de 2021**, que preconiza em seu art. 5.º e 7.º sobre os parâmetros que devam ser aplicados pela Administração Pública para que haja o conhecimento do valor estimado do objeto no mercado.

Vejamos o que ensinam os dispositivos ora mencionados:

*Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:*

*I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Paineis de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;*

*II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;*

*III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo*



*de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;*

*IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou*

*V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.*

A normativa ora transcrita, a bem da verdade, consolida o posicionamento jurisprudencial encabeçado pelos tribunais de contas pátrios de que os órgãos precisam buscar em seus processos de contratação a formação da cesta de preços aceitáveis.

No caso, para a estimativa do valor da contratação neste momento, utilizou-se de preços composto por contratações similares feitas pela Administração Pública, conforme documentos balizadores que integram o presente estudo técnico preliminar - Anexo "C".

Válido ponderar que, trata-se de um levantamento capaz de identificar a melhor solução para a presente contratação.

Importante ponderar que o preço levantado em sede de estudo técnico preliminar, já foi capaz de subsidiar a decisão pela viabilidade ou não da contratação, além de balizar, de forma efetiva a contratação.

Finalmente, o Departamento de Compras poderá, a seu critério, utilizar-se da presente pesquisa para formar a cesta aceitável de preços que fundamentará o valor médio desta licitação, desde que mantidos os requisitos norteadores da Cotação de preços, tais como a validade dos parâmetros.

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei 14.133/2021, define, na alínea “b”, do inciso V, art. 40 que:

*Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:*

*(...)*

*V - atendimento aos princípios:*

*(...)*

*b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;*

Assim, a Lei de Licitações determina que, sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a licitação deverá ser julgada por itens.

No mesmo sentido, a jurisprudência tem entendido, nos termos do enunciado de Súmula n. 247 do Tribunal de Contas da União<sup>3</sup>.

A solução encontrada através deste Estudo Técnico Preliminar já está desenvolvida mediante a regra geral prevista no diploma legal aplicável, que é, a do parcelamento das aquisições de forma a prestigiar a competitividade entre licitantes que possam atender, de maneira parcial, o interesse público identificado.

---

<sup>3</sup> É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Assim, necessário recordar que a adoção desse método prestigiará os vieses da economicidade e técnico da contratação, além de cumprir as disposições impostas pela norma legal e pela jurisprudência e foi devidamente analisada por esta equipe de planejamento quando do levantamento da solução, tópico 4 deste estudo técnico preliminar.

## **8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Até o momento, não existem contratações correlatas ou interdependentes que necessitem ser citadas no âmbito do presente Estudo Técnico Preliminar.

## **9. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**

A contratação pretendida está alinhada ao Planejamento Anual de 2024, onde estão definidas as ações estratégicas ao alcance dos objetivos institucionais, primado pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos e processos.

Não obstante, encontra-se alinhada à LOA, LDO e PPA referente ao exercício de 2024.

## **10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

A presente contratação, sinteticamente, poderá trazer resultados ao município de Ribas do Rio Pardo (MS) nos seguintes quesitos:

1. Garantir que todas as unidades municipais (escolas, hospitais, secretarias, etc.) recebam produtos alimentícios de qualidade, que atendam às necessidades nutricionais dos servidores, alunos, pacientes e demais beneficiários;
2. Obter um fornecedor que assegure a entrega pontual dos produtos, evitando atrasos que possam comprometer o bom andamento das atividades institucionais;
3. Estabelecer uma logística eficiente para a distribuição dos produtos em diferentes localidades, garantindo que cheguem em perfeito estado de conservação;
4. Assegurar que todos os produtos fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, minimizando riscos à saúde dos consumidores;



5. Obter produtos de qualidade a um preço justo, garantindo o melhor uso dos recursos públicos;
6. Contribuir para um ambiente de trabalho mais acolhedor e produtivo, aumentando a satisfação dos servidores e usuários dos serviços públicos.
7. Fortalecer as relações institucionais e a imagem da administração pública, demonstrando cuidado e atenção aos detalhes no atendimento às necessidades alimentares.
8. Quando a aquisição de pães, sanduíches, bolos, salgados, roscas, sucos e refrigerantes é bem planejada e executada, ela traz inúmeros benefícios para a organização, desde a melhoria na eficiência operacional até a promoção de práticas sustentáveis. A implementação dessas medidas contribui significativamente para o sucesso e a sustentabilidade a longo prazo da organização.

## **11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Não haverá necessidade de adequação do ambiente do órgão, para fiscalização e gestão do contrato, eis que a Administração designará servidor capacitado para o acompanhamento das ações necessárias durante toda a vigência do instrumento contratual.

A gestão e a fiscalização sobre as aquisições se farão nos termos do art. 117, da Lei Federal n. 14.133/21 <sup>4</sup> e do Decreto Municipal N. 046/2023, e correrá por meio de servidor especificamente designado para tanto.

Não há necessidade de se capacitar previamente os agentes públicos que ficarão responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, visto que há servidores já capacitados para assumir tais funções.

## **12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

---

<sup>4</sup> Art. 117. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

Ante os elementos coligidos no presente Estudo Técnico Preliminar, considerando que o mecanismo estudado poderá contribuir, de fato, para o desenvolvimento de Ribas do Rio Pardo (MS), atendendo-se o interesse público em grande proporção, bem assim levando-se em conta que o valor estimado se assevera proporcional aos benefícios que, em curto e longo prazo, a contratação poderá oferecer, reputamos que a contratação se mostra viável e recomendada a se suceder nos termos minimamente enfrentados neste expediente.

Integra ao presente Estudo os seguintes anexos:

ANEXO “A” – Detalhamento da Contratação - “Solicitação de Materiais/Serviços”;

ANEXO “B” – Levantamento das Contratações Anteriores;

ANEXO “C” - Estimativa do Valor da Contratação – “Resultado da Cotação Agrupado”;

ANEXO “D” - Gerenciamento dos Riscos.

Ribas do Rio Pardo (MS), 17 de dezembro de 2024.

Andréia da Silva  
Servidor Responsável pelo  
Planejamento em Compras

Larissa Pereira da Silva  
Servidor Responsável pelo  
Planejamento em Compras

Jonas dos Santos Silva  
Servidor Responsável pelo  
Planejamento em Compras.

Tais Adriana Claro  
Servidor Responsável pelo  
Planejamento em Compras

Everson Santos Souza  
Servidor Responsável pelo  
Planejamento em Compras

Aprovado por:

Manoel Aparecido dos Anjos  
Secretário Municipal de Gestão de Governo

Selma da Conceição Pais de Moraes  
Secretária Municipal de Empreendedorismo-  
Interina

Érica Jurado Fernandes  
Secretária Municipal de  
Assistência Social

Nizael Flôres de Almeida  
Secretário Municipal de Educação

Júlio Nogueira  
Secretário Municipal de  
Esportes e Turismo

Antonio Celso R. da Silva Júnior  
Secretário Municipal de Infraestrutura Pública

Maryane Hirahata Shiota  
Secretária Municipal de Saúde